

Prodotto	Mazzancolla Congelato
Nome Scientifico	Panaeus Kerathurus
Metodo di cattura/attrezzatura	Pescato a mare a strascico con reti da traino
Zona di cattura	Mar Mediterraneo Zona FAO 37.2.2
Metodo di confezionamento	Congelato: Confezionato in vaschette di polietilene tereftalato ricoperte di un film termoretraibile di polietilene, poste all'interno di cartoni 12x1 o 10x1;
Lista ingredienti	Prodotto tal quale con aggiunta di Solfito all'origine a norma di legge (DPR209/96-Ref.CE 1129/11 e s.i.)
Valori Microbiologici di Riferimento	E.Coli < 10 ufc/g Stafilococchi C.Pos. < 100 ufc/g Salmonella spp: Assente/25g Listeria M. : Assente/25g
Pericoli Chimici	Chimico: Pb, Cd nei limiti di legge Reg.CE 1881/06
Allergeni	Pesce e prodotti a base di pesci Solfiti (Reg.CE 1169/11)
Condizioni di conservazione	T°= -18 °C/-25°C per il congelato
Uso previsto	Utilizzare max entro 24 ore dal scongelamento - Consumo dopo cottura (T° di cottura >75°C al cuore del prodotto)
Vita commerciale del prodotto	Max 18 mesi dalla data di primo congelamento
Modalità di trasporto	Automezzo Refrigerato Temp.di trasporto: Max - 18 °C per congelato
Caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto	Odore: Caratteristico della specie Colore: Biancastro tendente al rosa, al grigio Sapore: Specifico della specie

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto	
Energia	106 Kcal-443 kj
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi	1,73 g 0,33 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,91 g 0
Proteine	20,31g
Sale	0,37 g